



座談会movieのスピノフ★フリートーク&ちょっぴり裏話 

お互いの持ち味を生かして チームで前進!

栄養士、調理師、スーパーバイザー、パートの皆さん…多くの職種や立場の方々が共に働く事業所において、良きチームワークはより良い食事サービスの提供に直結します。
チームワークの秘訣、普段から仲の良い3人が語っちゃいます!

参加者

横浜支店スーパーバイザー 上田拳太郎
管理栄養士(チーフ) 西原絵里奈
調理師 川崎健一

仕事に対する思い

技術はもとより気持ちは大事

西原:「食事を召し上げる方にとって、これが最期の食事になるかもしれない」という考えに触れて、私も一層がんばろうと思いました。

川崎:やっぱり仕事って、技術はもちろんだけど気持ちも大事なんだよね。「最期になるかもしれない」という思いを大切にすることでモチベーションも高まるし、必然的に良い食事を提供できるのではないかと思います。それが評価につながって、おいしいと言ってもらえる

とうれしいけれど、でも評価は他人がするものだから、100%は難しい。だから100%に近い数字を確実に実現できるように日々がんばっています。

上田:行事食は95点を目指してくださいね(笑)

西原:衛生面でも100%目指すのはすごく難しいですよ。でもより良くしていく努力は常にしています。

上田:西原さん、川崎さんだけがどんなにがんばっても100%の評価や成果は難しいと思うんです。職場の皆

さん一人ひとりが意識しなくては。

川崎:こまめに掃除をすとかね。それはでも言葉で伝えるのではなく、背中を見せる。時間はかかるけど、それが一番なんじゃないかなと思っているんです。「いつも同じ人ばかりがやっているな、悪いな」から「自分も掃除しなくちゃ、ああいう風にしなくちゃ」という風に仕向けるというか。私はなるべくそうするようにしています。

西原:本当にひとつずつですね。でも、短期的に目標を持って実践していることもありますよね。

川崎:ゴミ箱の掃除とかね。ルーティン表をつくってみるなどで取り組んでいますよね。

上田:チーフ業務や調理のかたわら、そういった細かい衛生面であるとか、社員の指導とかもやっていただいて助かっています。

川崎:人知れず鍋を磨いたりもしています(笑)。

上田:新規の立ち上げのときなど、西原さんにヘルプで来てもらったりするのですが、それができるのも川崎さん、西原さんの二人がいるからですね。「ヘルプ頼みます」って言える環境を作ってくれて、感謝しています。

川崎:西原さんもやる気満々でしたから。新規先のところに行ってみたって(笑)。

西原:新規先に異動したいんじゃないかと、手伝いに行きたいって思ったんです!!(笑)

川崎:でも、新規の立ち上げってなかなかないチャンスだから、経験しておくといいと思いますよ。自身の引き出しにもなる。「あ、そうだ、あのときこうしたな」っていう経験が、普段の仕事でも生きてくると思うから。

お互いの仕事のかかわり

みんなの努力で評価を改善

上田:お二人が働く病院では職員食堂でも食事を提供していますが、最初から良い評価というわけではなかったですね。医師の先生からもちょっと苦言をいただいたことも。

西原:そうですね。

上田:それが今では、安心して給食会議に出席できるようになりましたね。

西原:今では給食会議で良い評価をいただけてうれしいです。行事食に力を入れて、調理師さん、パートさんとも意見交換して反映しているんな行事食に取り組んだことが、職員食堂の食事づくりにも生かされて、い

い評価につながったんだと思います。

川崎:朝礼でも検食簿の読み上げをしているんですよ。昨日の食事が良かった、悪かったというのを、みんなの前で言われると刺激になります。作り手としても、みんなの前で「おいしくなかった」なんて言われるのは悔しいですから。みんなで課題を共有してそれぞれの持ち場でどう改善するかを考えて反映していったことが、今日の評価につながったんだと思います。

西原:最近では日々の食事の良い評価で安定していますし、行事食も高評価をいただいて満足のいく結果かなと思っています。もちろん細かい反省点はその都度

「これが最期の食事になるかもしれない」
という考え方に共鳴。
一層がんばろうと思いました。

管理栄養士 西原



いっぱいあるんですけども。

川崎:三崎のマグロ丼は大変だったね。

西原:あれは私も油断していました。あんなに時間がかかるとは思わなくて。

川崎:30分でできるかと思ったら1時間でも足らなかつ

た。盛り付けが大変で。

西原:その分、すごく喜んでいただきましたけど。

上田:患者様も楽しみにしていると思うので、また期待しています(笑)!



お互いへのリスペクト

お互いを認め合って共に成長していく仲間

上田:お二人にはいつも本当に感謝していますし、リスペクトしています。西原さんは時々突っ走りすぎて失敗しちゃうこともあるんだけど、それがいいところでもある。その西原さんのお父さんの存在でもある川崎さんは、ベテランで周りのことも一番見えていると思うので、安心して任せられます。

川崎:いつのまにかそういう年齢になっちゃった(笑)。でも確かにいい人材を育てたいなと思うようになってきました。お手本になるような行動をしなくちゃ、チャランポランなことをして「あの人がああしているからいいんだ」などと思われないように。

西原:率先垂範ですね。

川崎:「ダメだ、あいつは」なんて言われたくないという

ものもあります(笑)。西原さんは突っ走っちゃう、でもそれが長所でもあるという話があったけど、そういう行動力は私の中でもすごくいいところだと思っています。

西原:川崎さんがお手本になろうとがんばってくれているから、みんなも川崎さんを見てがんばろうと思うんですよね。若い人を育てたいから自分が手本になりたいという思いを持ってきているのが、私には本当にありがたいんです。上田さんはたくさんの事業所を担当していて大変な思いをしていると思うんですが、愚痴ひとつ言わないところがすごいなって思っています。

上田:さすがに愚痴は言わないですよ(笑)

西原:ちょっとこぼすことはありますけれど(笑)。でも逆に、それが嬉しかったりもするんです。とにかく、忍耐力がすごくあるなあと思います。



自分の経験を自分なりに伝える。
その背中を、誰かが見ていると思うから。

調理師 川崎

仕事を辞めたいと思ったとき

上田:でもやっぱり人間なので、腹立つことや「やっとなん」と一瞬だけ思うことはありますよ。お客様からのクレームや事業所でのさまざまなミスや、シフトが立たない状況が重なったときとか。でも、我に返ると、どれだけ苦しくても逃げたくないという気持ちと、エリアの皆さんを見捨てることはできないという思いが勝ります。それに、エリアの皆さんに相談すると助けてくれる、その温かさが頑張ろうと思える糧となって、皆さんの力を借りて乗り越えられていますね。支店長、課長、エリアマネージャーにもとても助けられています。

西原:上田さんでもそう思うことがあるんですね。私が辞めたいと思ったのは、人間関係でトラブルを抱えていた時です。どう人と接すれば良いか分からなくなってしまって。でも有難いことに、私には周りに相談できる人がたくさんいて。その中でも思いとどまった一番の助言

が、「仕事はお客様のために」という言葉。悩んでいる時間があるなら、患者様が喜ぶおいしいメニューを考えるべきだと思えば直したら気持ち的にとても楽になりましたし、視野がかなり狭かったなと反省しています。

川崎:私も辞めたいと思ったのは、西原さんと同じく人間関係でしたね。先輩に辛く当たられることがあって、最初は自分も悪いところがあったんだと思って反省していたのですが、あるとき思い切って反論したんです。自分の思うところをストレートにぶつけることで、意思疎通ができたのか、その後はふつうに会話ができるようになりました。自分ばかりが背負う考え方をやめたら気持ちが軽くなりましたし、私がどんな思いで仕事をしているのかが伝わったのかなど。自分の力を信じてみたことで、人間関係が良い方向に進んだように思います。

お二人にはいつも本当に感謝。

一緒に成長していきたい。

スーパーバイザー 上田



—座談会を終えて—



上田:こうして改めて場を設けてもらったことで、普段二人に話せていなかったことや思いを伝えることができすごく有意義でした。この経験を今後、社員の皆さんとの関わり方に生かして、言いたいことや思いを伝えていきたいです。

西原:お互いリスペクトしている部分を聞く機会はあまりないので、とても新鮮でした。恥ずかしかったですが、少しだけ自信につながりました。また、私も人に伝える機会がなかったので、上手く伝えられているか不安でしたが、いい経験をさせていただきました。



川崎:私もお二人とじっくり話せて新鮮でした。信頼していると言っていたら、とてもうれしく思う反面、期待を裏切ってはいけないと身の引き締まる思いです。年長者として、お若い2人の成長を頼もしく思いましたし、たくさんの困難な出来事を一緒に乗り越えてきた経験を、職場の中でも共有していけたらと思っています。



動画もぜひご覧ください!

